



afnor NORMALISATION

Les normes qu'il faut connaître :

ISO 22000:2005 « Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire »

ISO/TS 22002-1:2009 « Programmes prérequis pour la sécurité des aliments – Partie 1 : Fabrication des aliments »

ISO 22005:2007 « Traçabilité de la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre »

NF V01-002:2008 « Hygiène des aliments – Glossaire français-anglais »

NF V01-006:2008 « Hygiène des aliments – Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments pour animaux »

→ **participer aux travaux de normalisation**

www.afnor.org/metiers/normalisation/le-developpement-de-normes

→ **rechercher des informations sur les normes**

01 41 62 76 44

norminfo@afnor.org

→ **consulter gratuitement les normes dans nos espaces accueil information de nos délégations régionales :**

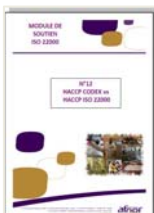
Liste des espaces accueil information disponible sur

www.afnor.org/contactez-nous

→ **commander des documents (normes...)**

www.boutique-normes.afnor.org

Consulter notre offre agroalimentaire
www.afnor.org/secteurs/activite/agroalimentaire



De nombreux documents à télécharger (modules de soutien) et les dernières informations sur la sécurité des aliments

afnor COMPÉTENCES

Des formations pour mieux comprendre :

"Comprendre l'ISO 22000" : Maîtrisez les exigences clés (code C0352)

« Construire son système selon l'ISO 22000 » – les 8 clés de la réussite (code C0355)

« Audit interne ISO 22000 : auditez efficacement un système » (code 357)

« HACCP selon l'ISO 22000 » (code 356)

« Le développement durable en agroalimentaire » (code 362)

« Auditeur ICA ISO 22000 » (code C0360 ou intra)

→ **accéder aux formations et séminaires :**

www.boutique-formation.afnor.org

01 41 62 76 22

afnor CERTIFICATION

Les certifications indispensables :

- **ISO 22000:2005**

Systèmes de Management de la sécurité des denrées alimentaires

- **FS 22000** (combinaison de l'ISO 22000 et du PAS 220 ou ISO/TS 22002-1)

- **IFS food / IFS Logistique**

- **BRC food / BRC IOP**

Nouveau!

- **L'évaluation HACCP+ :**

Fondée sur la norme NF V 01-006 (2008).

Cette évaluation est cohérente avec la réglementation européenne et les exigences de la norme ISO 22000 en matière d'HACCP. Elle donne lieu à une attestation de conformité.

- **L'évaluation selon le PAS 220 :**

Vient en complément de la certification ISO 22000 et concerne la gestion des programmes prérequis (PRP).

→ **accéder aux démarches de certification et évaluation :**

www.afnor.org/certification

certification@afnor.org

afnor ÉDITIONS

Des ouvrages pour en savoir plus :

Recueil
Hygiène des aliments
(Juin 2007)

Ce recueil de normes propose le « paquet hygiène », les textes normatifs (ISO 22000), les guides de bonnes pratiques hygiéniques, les outils de maîtrise, l'hygiène du matériel agroalimentaire.



Ouvrage
De l'HACCP à l'ISO 22000 – Management de la sécurité des aliments (2008)

L'auteur présente les volets réglementaires et normatifs en privilégiant à la fois la simplicité et le côté pratique.



Ouvrage
Certification ISO 22000 Les 8 clés de la réussite (2010)

La mise en œuvre concrète d'un système de management de la sécurité des aliments avec de nombreux exemples d'entreprises.



→ **commander des ouvrages, recueils...**

www.boutique-livres.afnor.org

SagaVeille

Dispositif de veille réglementaire et normative dédié à l'agroalimentaire

Saga Veille La garantie d'être au cœur de l'actualité réglementaire et normative

www.sagaveille.com

OK Pilot ISO 22000

Nouveau **OK pilot EVAL**

Faciliter la mise en application de l'ISO 22000 grâce à cet outil d'autoévaluation

Nos 13 délégations régionales sont à votre disposition pour vous renseigner et vous guider dans votre réflexion.

www.afnor.org